



## PROGRAMMA LIGURIA DA BERE 2023

### 30 Giugno 2023

ore 18.30 – 19.00

Inaugurazione e talk inaugurale

ore 18.30 – 24.00

Mostra mercato dei Produttori Vinicoli e Piazza del Gusto

#### **ARENA TALK SHOW della Camera di Commercio Riviere di Liguria**

ore 19.00 – 19.30

#### **Io bevo UE! I vitigni Liguri in Europa**

A cura del Centro Europe Direct Provincia della Spezia

ore 19.30 – 20.30

#### **Olio Riviera Ligure DOP : storia e degustazione - laboratorio "ASSAGGIA LA LIGURIA"**

Un programma a cura dei Consorzi del Basilico Genovese DOP, del Consorzio Olio Riviera Ligure DOP e di Enoteca Regionale della Liguria

Con la partecipazione di: Francesco Petacco

ore 21.30 – 23.00

#### **FOOD TALK – Talk show a cura di Fabio Bongiorno**

Talk con ospiti e interviste attorno al cibo ed al vino a cura di Fabio Bongiorno

Show Cooking, presentazioni e degustazioni del pescato locale e dei prodotti di mitilicoltura, dei prodotti tipici del territorio e dei vini liguri.

Presentazione e degustazione dei vini DOP e IGP della Liguria.

### **01 Luglio 2023**

ore 18.30 – 24.00

Mostra mercato dei Produttori Vinicoli e Piazza del Gusto

### **ARENA TALK SHOW della Camera di Commercio Riviere di Liguria**

ore 18.30 – 19.30

#### **Laboratorio emozionale di pesto al mortaio con Basilico Genovese DOP con “ASSAGGIA LA LIGURIA”**

Un programma a cura dei Consorzi del Basilico Genovese DOP, del Consorzio Olio Riviera Ligure DOP e di Enoteca Regionale della Liguria

Con la partecipazione di: Teatro del Piccione/ Francesco Petacco

ore 19.30 – 20.30

Laboratori didattici a cura di **SLOW FOOD**, Condotta di La Spezia Comunità, tradizione e salute, gli impegni Slow per il territorio.

**LA CABANNINA E LA PRESCINSEUA:** tutto quello che c'è da sapere sulla Razza Bovina Cabannina (Presidio Slow Food) e sul formaggio tipico della Liguria.

Il formaggio, come siamo abituati a conoscerlo al supermercato, è un prodotto sterile, composto da latte pastorizzato, munto da mucche che non vedono mai la luce del sole, e aggiunta di fermenti chimici selezionati.

È possibile un'altra via?

Simone Azaghi, casaro dell'Agriturismo e Ristorante Stallato "Il Filo di Paglia", recentemente entrato nel progetto dell'Alleanza Slow Food dei Cuochi, ci parlerà di:

- allevamento sostenibile di vacche cabannine (la piccola mucca di origine ligure);
- latte crudo;
- fermenti naturali autoselezionati (lattoinnesto e sieroinnesto);
- prescinseua.

ore 21.30 – 23.00

**FOOD CIRCUS**, spettacolo originale di Storytelling enogastronomico ideato e condotto da Fabio Bongiorno, con ospiti, ispirazioni culturali, interazioni con il pubblico e degustazioni.

In apertura: **PESTO EXPERIENCE, UN VIAGGIO DOP tra teatralità e degustazione a cura di Assaggia la Liguria in collaborazione con il Teatro del Piccione**

## **2 Luglio 2023**

ore 18.30 – 24.00

Mostra mercato dei Produttori Vinicoli

### **ARENA TALK SHOW della Camera di Commercio Riviere di Liguria**

ore 18.30 – 19.30

#### **Segreti e sapori dei vini liguri: laboratorio con “ASSAGGIA LA LIGURIA”**

Un programma a cura dei Consorzi del Basilico Genovese DOP, del Consorzio Olio Riviera Ligure DOP e di Enoteca Regionale della Liguria

Con la partecipazione di: Francesco Petacco

**ore 19.30 – 20.30**

Laboratori didattici a cura di SLOW FOOD, Condotta di La Spezia

Comunità, tradizione e salute, gli impegni Slow per il territorio.

**I muscoli del Golfo della Spezia** , Comunità Slow Food , e i moscioli selvatici di Portonovo, Marche , Presidio Slow Food .

Questi frutti di mare sono un grande esempio di sostenibilità, ma sono in “crisi esistenziale”

Seguirà una degustazione con le **ostriche del Golfo della Spezia** a confronto con le ostriche di Sardegna, Golfo di Olbia

Condurranno il laboratorio **Paolo Varrella** , referente Comunità Slow Food dei miticoltori spezzini e **Grazia Solazzi** , Direttivo Condotta Slow Food La Spezia e rete Slow Fish Italia.

**ore 21.30 – 23.00**

**PREMIO LIGURIA DA BERE 2023**

Premiazione dei migliori produttori liguri presenti a Liguria da Bere 2023

Premio Speciale dei produttori

Premio Speciale del pubblico

Premio Speciale della Giuria

**FOOD TALK – Talk show a cura di Fabio Bongiorno**

Talk con ospiti e interviste attorno al cibo ed al vino a cura di Fabio Bongiorno

Show Cooking, presentazioni e degustazioni del pescato locale e dei prodotti di mitilicoltura, dei prodotti tipici del territorio e dei vini liguri.